

碧螺春茶那抹香气来了 欢迎大家到西山岛品尝

洞庭无处不飞翠，碧螺春香百里醉。每年的这个季节，碧螺春茶讯便开始了，整个太湖西山，便弥漫在这醉人的茶香中。碧螺春即将上市，偏爱碧螺春的您，难道不想前往品尝、购买！

洞庭碧螺春是我国名茶的珍品，以“形美、色艳、香浓、味醇”四绝闻

名古今中外。据《随见录》载：洞庭山有茶，微似芥而细，味甚甘香，俗称“吓煞人香”。早在唐朝，“吓煞人香”就被选为贡茶，为皇宫贵族所享用。到了清康熙年间，康熙南下，途经洞庭湖时，喝到了一杯“鲜爽生津，滋味殊佳”的“吓煞人香”，遂赐名“碧螺春”。 (陈鹤鑫 顾东明)



西山碧螺春名扬天下

西山制茶手法独特

太湖西山制茶手法独特，据介绍，采、拣、炒、揉、搓、显、烘，一气呵成。

采要摘得早，采的嫩。以春分至清明采制的明前茶品质最为珍贵。

拣要拣的干净，采下的芽必须及时进行拣剔，保持芽叶的匀整一致。

炒制要采用手工方法，其特点为：“手不密茶，茶不密锅，揉中带炒，炒中带揉，炒揉结合，连续操作，起锅即成。”

揉是件很高的技术活，当茶叶达六七成干时，大约在15分钟后，锅温在50-60°C时就开始揉团。边炒边用双手用力地将全部茶叶揉搓成数个小团，不时抖散，反复多次，揉至条形卷曲，茸毫显露。

烘至九成干时，起锅将茶叶摊放在桑皮纸上，连纸放在锅上文火烘至足干。全程约为40分钟左右。

杀青、炒揉、揉团、焙干，这些工序要在同一锅内一气呵成。每一个步骤都需要一个不同的温度，全靠炒茶师傅的那双手感知。



炒



揉

怎样挑选好的春茶

眼看 主要看干茶的形状、色泽和匀净度。干茶的匀净度则反映了茶叶原料品质的一致性。如果不均匀，说明掺杂了其他茶片、茶末或杂物。

手摸 购买散装干茶，可以用拇指、食指和中指轻捏，感觉茶叶的干燥程度。如果干爽，说明茶叶质量保持良好，反之茶叶则可能已经受潮。此外，手摸还可以感觉茶叶的重实或者轻飘程度，一般重实者内含物质丰富和充实，风味更佳。

鼻嗅 干茶也可以闻香气，可以感受茶叶的主体香气，尤其是判断是否有异味。如有油、霉、酸、烟、焦等异味，就说明茶叶在加工或贮藏过程中已被污染。



春茶之色，春茶之香，春茶之味，春茶之韵
只有品饮，方得感受，春季百花艳，茶香最风华

碧螺春原产洞庭东西山，因此被称为“洞庭碧螺春”。每年春分前后开采，谷雨前后结束，以春分至清明采制的明前茶品质最为名贵。通常采芽叶初展，其叶形卷如雀舌，亦称之为“雀舌”。每炒制500克高级碧螺春约需采6.8-7.4万颗芽头，可见茶叶之幼嫩，采摘功夫之深非同一一般。

洞庭碧螺春茶外形条索纤细，茸毛遍布，白毫隐翠。泡成茶后，色嫩绿明亮，味道清香浓郁，饮后有回甜之感。古人赞云：“铜丝条，螺旋形，浑身毛，花果果味，鲜爽生津”。

西山自古种茶、制茶，最早的历史记录见于唐代陆羽的《茶经》。据宋代朱长文在《吴郡图经续记》中记载：“洞庭山出美

茶，旧人为贡，茶经云长洲县产洞庭山者，与金州解州味同。近年山僧尤善制茗，涸之水月茶，以院为名也，即为吴人所贵。”

为何洞庭西山能出好茶呢？除了地产小叶种茶独特的品质外，还有西山岛独有的气候、土质等自然因素，同时茶、果间作的种植方式亦不可忽视的因素。在这里，西山人将茶与果树间作的种植方法，以果树来为茶树“蔽覆霜雪，掩映秋阳”。

西山岛属北亚热带湿润季风气候带，加上太湖水体的调节作用，具有四季分明、温暖湿润、降水丰沛、日照充足和无霜期较长的特点。岛上年平均气温15.9℃，年均降水量1139毫米，有利于茶树的生长。

泡碧螺春正确方法

冲泡碧螺春不能用滚开的水。这样嫩的芽儿可是经不起沸水冲泡的，在广口杯中倒入80度的水，再把茶叶投入杯中，看着茶叶慢慢落入杯底，茶色清淡，茶叶翠绿，茶香四溢，这就是生活中的小欢乐。

冲泡后茶味徐徐舒展，上下翻飞，茶水银澄碧绿，清香袭人，口味凉甜，鲜爽生津。尝一口就是春天的味道。泡一杯上好的碧螺春，也可先注水一部分水，投入茶叶，再注水部分水。主要是避免过烫的水直接冲到茶叶上，容易将茶叶冲老，失去鲜嫩的味。头开水倒掉，喝第二开口感最好。



碧螺春的功效及作用

集思广益 睡前不宜饮茶，如果饮茶的话就会让人睡不着觉，换言之，之所以这样是由于茶叶中含有的咖啡因能够刺激人体的神经中枢，让人精神振奋。

减压降脂 茶叶中含有的成分能够调节人体中脂肪的代谢情况，加快脂肪胆固醇的分解，降低人体对其的吸收情况，达到抑制减肥功效。

抗癌抗癌 茶叶中的某些成分能够将蛋白质凝固，这样就使细菌死亡达到杀菌效果，同时研究还发现，日常有饮茶习惯的人，患癌症的概率会比较的低。

“洞庭碧螺春，茶香百里醉”，如果季节可以焙上味道，那么这杯茶便是江南春天独一无二的代表。一杯茶，一双足，几人行，最美春色，最好时光。马上出发，都在西山岛！